



***By night menu Fredag d. 26.
November 2010.***

Vi tilbyder en lækker 1, 2 eller 3 retters menu, specielt lavet til denne aften, med et strejf af jul samt vores gode kvalitet.

<i>2 retters:</i>	<i>255,00kr.</i>
<i>Hovedret:</i>	<i>195,00kr.</i>
<i>3 retters:</i>	<i>335,00kr.</i>

Husk at vi også har vores landkost til 135,00kr. der denne aften vil bestå af Us. Angus oksebryst med "grøn" mos og øl sauce.

By night menu:

Fersk røget laks, lagt på honning marineret salater og serveret med rygeoste creme samt tranebær compot.

Saftige skiver af marineret okseflanke, serveret med rødløgs sauce og timian bagte kartofler. Hertil serveres persillerod samt æble saute og bagte rødbeder.

Man kan også frit vælge vores hovedret med dagens friske fisk i stedet for kødet.

Mørk chokolademousse samt indbagt pære, serveret med vores hj.lavet is.



***SALG AF FRISKE DANSKE OG
FRANSK ÆNDER.***

*Samt kam og ribbensteg, kalkun og gås
Spørg i butikken, fra 89,00kr pr. kg.*

***JULEBAL, med det hele på GENERALEN
Lørdag 11december***

*Levende musik med Langeland small stars,
god Dansk julemad samt julehygge... hvad
mere kan man ønske sig...*

***NYÅRSMENU 5 RETTER LUXSUS, ud
af huset! Vi laver det meste, De anretter.. Se
menuen på vores hjemmeside.***

*Køb af oksemørbrad, vildt, østers, hummer,
kaviar samt andre ønsker kan fremskaffes på
bestilling.*

*Kontakt Jeanette el. Christian 62 53 33 53 eller på mail.
pichardts@mail.dk*

